

## Escaldado de Ovos com Pirão



### Ingredientes

#### Escaldado:

- 2 xícaras (chá) de água
- 1 tomate cortado em fatias
- 1 pimentão médio verde ou vermelho cortado em rodelas
- 1 cebola média cortada em rodelas
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 ramos de coentro inteiros
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 4 ovos

#### Pirão:

- 1/4 xícara (chá) de farinha de mandioca

#### Modo de preparo:

Coloque a água em uma panela. Junte o tomate, o pimentão, a cebola, o azeite, o coentro, o sal e a pimenta. Leve ao fogo alto até o ponto de fervura. Abaixar o fogo e cozinhe por 5 minutos, com a panela tampada. Junte os ovos. Tampe a panela novamente. Cozinhe por 2 a 3 minutos, ou até o ponto desejado dos ovos. Retire os ovos, os legumes e o coentro da panela. Reserve em uma travessa. Acrescente à panela a farinha de mandioca. Misture. Leve ao fogo brando, sempre mexendo, até engrossar. Se ficar muito grosso, acrescente mais água fervente e cozinhe, sempre mexendo.

Sirva os ovos escaldados com o pirão.

**Rendimento:** 4 porções